



DAILY  
Joy

# Les fameux cookies de Joy

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 à 9 minutes à 180°C

Quantité : environ 30 cookies

## Ingrédients

170g de beurre demi-sel (si vous utilisez du beurre doux, ajoutez une pincée de sel).

50g de sucre de coco (ou de cassonade).

150g de sucre complet (ou de sucre blanc).

8ml d'arôme de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé).

1 œuf.

1 sachet de levure.

280g de farine de blé (tout type).

160g de pépites de chocolat.

## Préparation

Faire fondre le beurre, le mettre dans un saladier ou le bol du robot puis mélanger avec les deux sucres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter l'œuf et la vanille puis mélanger à nouveau.

Ajouter la farine mélangée à la levure puis mélanger.

Ajouter le chocolat et mélanger une dernière fois.

Faire des boules d'environ 30g et les disposer sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone ou de papier sulfurisé.